



WEINVERSAND-AUS-GRIECHENLAND.de



KIR·YIANNI

Weingut: Kir-Yianni
Rotwein: **Paranga**

Der Paranga wird von Kir-Yianni hergestellt, deren Weingut im Nordwesten Griechenlands in der Region Naoussa an den Hängen des Berges Vermion gegründet wurde. Das Makroklima in diesem Gebiet ist von kalten Wintern und von warmen, trockenen Sommern geprägt, während zwei benachbarte Seen mildes, ein nahezu kontinentales begünstigen. In dem sehr sandigen Boden auf einer Höhe von 600 Metern gedeiht der Paranga zu einem ausgezeichneten Wein, der aus den Rebsorten Merlot, Syrah und der griechischen Rebsorte Xinomavro vinifiziert wird.

Die Traubensorten des Paranga werden separat fermentiert und anschließend zusammen geführt. Die zehn- bis zwölfmonatige Reifung des Weines erfolgt im Eichenfass und in der Flasche. Dieser Wein zeigt überzeugend, wie eine harmonische Balance zwischen Reifegrad, Rebsorte und dem geeigneten Weinfass geschaffen werden kann. Das Reifepotenzial des Parango liegt zwischen zwei und fünf Jahren.

Der Paranga ist eine einzigartige Kombination aus Merlot, Syrah und Xinomavro, der durch sein auffällig tiefes und reiches Rot in das Auge fällt. Der aromatische Charakter dieses Weines wird Zimt und Nelke getragen, und enthält würzige Spuren von grünem Pfeffer. Der Paranga ist ein leichter und pikanter Wein, der mit spritziger Säure und milden Tanninen einen milden Abgang hinterlässt.

Der Paranga ist eine ausgezeichnete Ergänzung zu Teigwaren, mit Olivenöl zubereiteten Gemüsegerichten und vegetarischen Gerichten, und harmoniert besonders mit gegrilltem Fisch.

Jahrgang:2005
ph-Wert:3,87
Zuckeranteil:2,90 g/L
Säuregehalt:4,90 g/L
Alkoholgehalt:12,5%
Serviertemperatur:18 °C

